

Tiramisú TM31

Tiempo con Thermomix: 10 min, Tiempo total: 14 min

Ingredientes para 1 persona:

Crema Inglesa

5 yemas de huevos
125 mililitros de nata
180 g de azúcar

Queso

2 ½ hojas de gelatina
250 g de mascarpone
2 claras de huevo
1 cucharaditas de limón, exprimido
1 ½ cucharadas de marsala
1 ½ cucharadas de ron, negra

Bizcocho

250 mililitros de café, expreso
10 bizcochos de soletilla

Preparación

1. Crema Inglesa

Poner todos los ingredientes juntos en la thermomix y trabajar a 85°C a una velocidad de 2,5 durante 7 minutos con la mariposa.

2. Queso

Poner las hojas de gelatina a remojo en agua fría, incorporar a la elaboración anterior sin dejar de trabajar con la mariposa durante 1 minuto. Agregar el resto de los ingredientes y triturar a velocidad 5 durante 2 minutos. Meter en un sifón de 1 litro, dejar enfriar muy bien y cargar en dos cargas.

3. Bizcocho

Poner a remojo en el café el bizcocho.

Emplatado

En una copa de cocktail poner una cucharada del bizcocho remojado. Llenar la copa con el tiramisú y espolvorear un poco de cacao en polvo.